HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書/料理編

日立オーブンレンジ 家庭用

MRO-EX2形

このたびは日立オーブンレンジをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。このククレットガイドをよくお読みになり、正しくご使用ください。お読みになったあとは、保証書とともに大切に保存してください。

鯛の姿蒸し
（作りかた 78ページ）

菊花シューマイ・キャベツの皮シューマイ
（作りかた 74ページ）

シュークリーム
（作りかた 67ページ）

かんたんパン
（作りかた 70ページ）

※この商品は待機時消費電力オフ機能があります。ドアを閉じた状態で表示窓に「0」が表示されているときは、10分後に自動的に電源が切れます。電源が切れた後は、ドアを開閉すると再び電源が入りキーを受け付けます。

取扱説明編 もくじ

ククレットガイドの見かた

■加熱表示
オート調理の加熱方法を表示します。

レンジ　グリル　オーブン
レンジ加熱　グリル加熱　オーブン加熱

■付属品の表示例

レンジとオーブンの併用　レンジとグリルの併用　オーブンとグリルの併用

黒角皿2枚（ホーロー製）

黒角皿（ホーロー製）

焼網 黒角皿

焼網

スチームプレート

■加熱時間の目安は、食品温度(常温)を基準にしています。
■料理写真は調理後、盛りつけたものです。

■調理方法の表示
調理キー、出力、温度、加熱時間は次のように表示します。
- オート調理のとき
あたため 1ごはん 2牛乳 PAM解凍(3さしみ 4解凍)
バリッ庫 網焼き(5冷蔵 6冷凍) 7クッキー 8ケーキ
9バターロール 10グラタン 11揚げもの 12焼きもの
13炒めもの 14茶わん蒸し 15点心 16葉・果菜 17根菜
- 手動調理のとき
手動調理キー ― レンジ グリル オーブン PAM発酵 (レンジ)
レンジの出力 ― レンジ700W レンジ500W レンジ200W レンジ100W
オーブンの温度 ― 250℃ 210℃ ・・・ 100℃ 発酵 45℃ ・・ 35℃
加熱時間 ―― 約2分 2〜3分

■料理編に使われる単位は、次のとおりです。
カロリー：1kcal(キロカロリー)＝4.18kJ(キロジュール)
容量：1mL(ミリリットル)＝1cc(シーシー)

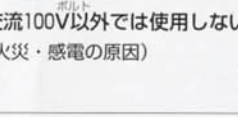
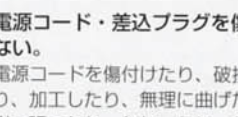
安全のため必ずお守りください

絵表示について

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

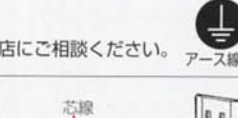
警告 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

注意 この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。

この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

●この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

据え付けるとき

⚠警告

電源は定格15A(アンペア)以上の専用コンセントを単独で使い、他の器具と併用する分岐コンセントは使わない。
（過熱・発火・火災の原因）

交流100V(ボルト)以外では使用しない。
（火災・感電の原因）

包装用ポリ袋は幼児の手の届かない所に保管または廃棄すること。
（頭からかぶるなどすると、口や鼻をふさぎ窒息する恐れ）

傷んだ電源コードや差込プラグ、ゆるんだコンセントを使用しない。
（感電・ショート・発火の原因）

電源コード・差込プラグを傷つけない。
電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりしない。
（コードが破損し、火災・感電の原因）

●燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどを近づけない。
（ヒーター使用時の高温で引火の恐れ）

●たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱いものの上に置かない。
（ヒーター使用時の高温で引火の恐れ）

アースを確実に取り付ける。
（故障や漏電の時の感電防止）
取り付けは、販売店または電気工事店にご相談ください。

アース線接続

■アース端子がある場合
リード線の先端の皮をむき、アース端子付コンセントのアース端子に確実に固定してください。

■アース端子がない場合
アース線の接地工事には「電気工事士」の有資格者が工事するよう法律で定められています。お買い上げの販売店か、お近くの電気工事店にご相談ください。（工事は有料）

ご注意
ガス管、水道管、避雷針や電話のアース線への接続はやめてください。

●次の場合は、電気工事士の有資格者によりD種接地工事（接地抵抗100Ω(オーム)以下）をすることが法律で義務づけられています。必ず電気工事店に依頼してアース工事をしてください。

湿気の多い場所
- 水蒸気が充満する場所
- 土間、コンクリート床
- 酒、しょうゆなどを醸造、または貯蔵する場所

水気のある場所
この場合、漏電しゃ断器の取り付けも義務づけられています。
- 水を取り扱う土間、洗い場など水気のある場所
- 地下室など常に水滴が漏出したり、結露する場所

(安全のため必ずお守りください)

据え付けるとき

⚠注意

本体は壁などとの間をあける。
(過熱して発火する恐れ)
右記寸法を離しても調理物の油で汚れたり結露することがあります。排気が直接壁にあたらないように据え付けてください。
あらかじめアルミホイルを壁面に貼ると汚れを防止できます。後面がガラスの場合、温度差で割れる恐れがあるので20cm以上あけてください。

すき間があっても5面を囲む設置はしない。
(過熱による発火・壁の汚れ・機能低下の原因)

水のかかるところや熱気、火気の近くで使わない。
(感電・漏電の原因)

使用前に包装材は全て取り除くこと。
(発火・火災・やけどの原因)

- **水平で丈夫な場所に置く。**(振動・騒音・本体落下の原因)
- **ラジオ、テレビ、無線機器およびアンテナ線から3m以上離す。**
  (雑音や映像の乱れの原因)
  受信感度が弱い場合には、さらに雑音が小さくなるまで離してください。
- **落雷の恐れがあるときは、差込プラグをコンセントから抜く。**(故障の原因)

電源コードは、排気口や温度の高い部分に近づけない。
(火災・感電の原因)

使用するとき

⚠危険

改造は絶対にしない。また、サービスマン以外の人は、分解したり修理しない。(火災・感電・けがの原因)

穴やすき間などに指や物を差し込まない。特に子供のいたずらなどに注意。(けが、感電や故障の原因)

⚠警告

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。
(やけど・感電・けがの恐れ)

調理中に差込プラグを抜き差ししない。(火災・感電の原因)
抜くときはとりけしキーを押した後にしてください。

⚠注意

レンジ加熱では、ゆで卵は絶対に作ったり、あたためたりしない。目玉焼きやおでんのゆで卵などのあたためもしない。
(破裂してけがの原因)

本体の上に物を置かない。
(過熱してこげ・変形の恐れ)

レンジ加熱では、びん類など密封された食品は栓やふたをはずし、膜や殻つきのものは、切れ目や割れ目を入れる。
(破裂してやけどやけがの原因)

電子レンジが転倒・落下した場合は、使用せず、点検を依頼する。
(感電や電波漏れの原因)

ドアに無理な力を加えたりぶらさがらない。
(本体が倒れてけがや電波漏れの原因)

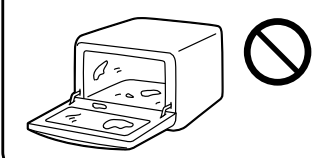
差込プラグの抜き差しは、コードを持たずに、必ず差込プラグを持って行う。
(感電やショートして発火の原因)

ドアに物をはさんだまま使わない。
(電波漏れによる障害の恐れ)

調理後の食品の出し入れに注意する。(やけどの原因)
レンジ加熱でも容器やテーブルプレートなどが熱くなることがあります。

長期間使わないときは、必ず差込プラグをコンセントから抜く。
(絶縁劣化による感電・漏電火災の原因)

衣類の乾燥など調理以外の目的に使わない。
(発煙・火災・やけどの原因)

吸排気口をふさがない。
(過熱して故障の原因)

使用するとき
レンジのとき

⚠注意

食品は加熱しすぎない。
- **突然沸とうして飛び散ることがある**
  水、飲みもの(牛乳、酒、コーヒーなど)、カレーやシチューなどのとろみのあるもの、油脂分の多い生クリーム、バターなどは加熱中や加熱後食品を取り出すときに飛び散り、やけどの恐れがあります。
※飲みものはスプーンなどで加熱前にかき混ぜます。
- **こげたり燃える恐れがある**
  少量の食品(100g未満)、水分の少ない干もの、加熱されやすいまんじゅうやパン類、温度の上がりやすいあん、チョコレート、油脂分の多い揚げもの、バター、サラダ油などはこげたり、燃える恐れがあります。
*少量の食品をオート調理で加熱しないでください。
*ククレットガイドの指定分量以外のときは手動調理で様子を見ながら加熱します。

- **加熱室が空のまま加熱しない。**
  (異常高温になり故障の原因)
- **鮮度保持剤(脱酸素剤など)を入れたまま、また包装にラベルやテープを貼ったままで加熱しない。**(燃える恐れ)

- **あたため で飲みものを加熱しない。**
  (沸とうしてやけどの恐れ)
- **金属の調理道具やアルミなどで加工したプラスチック容器、付属の黒角皿(ホーロー製)は使わない。アルミ箔を使うときは加熱室内壁、ドアファインダーや加熱室底面のテーブルプレートに触れないようにする。**(火花〈スパーク〉、故障の原因)
- **加熱室底面のテーブルプレートに衝撃を加えたり、水をかけない。**
  (加熱室底面のテーブルプレートが割れて火花〈スパーク〉、故障の原因)
  ●割れたときは、そのまま使用せずにお買い上げの販売店に相談する。

- **缶詰やレトルト食品は缶や袋のままで加熱しない。**(火花〈スパーク〉、こげ、破裂の恐れ)
  アルミ包装は加熱できません。容器に移しかえて加熱します。

- **乳幼児のミルクなどをあたためるときは仕上がり温度を確認する。**(やけどの恐れ)
- **ラップをはずすときは、注意する。蒸気が一気にでる場合があります。**(やけどの恐れ)

グリル、オーブンのとき

⚠注意

- **使用中や終了後しばらくは、ドア、キャビネット、加熱室、黒角皿、テーブルプレート、その周辺にふれない。**
  (やけどの原因)

- **熱くなったドアや加熱室底面のテーブルプレートなどに水をかけない。**(割れる恐れ)

- **調理が終わったらすぐに取り出す。**
  (余熱で焼け過ぎになる恐れ)
- **食品の出し入れは厚めの乾いたふきんや市販のオーブン用手袋を使う。**(やけどの恐れ)
- **プラスチック容器をヒーター加熱しない。**
  (発火の恐れ)

レンジ、グリル、オーブンのとき

⚠注意

食品くずをつけたまま使わない。(燃える恐れ)

加熱室内で食品が燃え出したときは、

1. **ドアを開けない。**(勢いよく燃える恐れあり)
2. **とりけしキーを押し、運転を止めてから、差込プラグを抜く。**

3. **本体から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するまで待つ。鎮火しない場合は、水か消火器で消す。そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼する。**

お手入れのとき

⚠警告

ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。
(感電やけがの恐れ)

差込プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをよくふく。
(火災の原因)

本体の掃除は、必ず差込プラグを抜き本体が冷めてから行う。
(やけど・感電の恐れ)

各部のなまえとはたらき

操作パネルのはたらき

待機時消費電力オフ機能 → 11ページ

ドアが閉じた状態で表示窓に"0"が表示されているときは10分後に自動的に電源が切れます。
電源が切れたあとは、ドアを開閉すると再び電源が入りキーを受け付けます。

表示窓

オートメニュー番号、使用する付属品(黒角皿)、仕上がり調節、加熱方法、加熱時間、温度、皿受棚の上下位置を表示します。(表示はイメージ図です。)

オート調理

好みのメニューをセンサーとマイコンが自動調理します。時間や温度設定の必要がありません。

オートメニューキー → 13~26ページ

17種類のメニューがオート調理できます。メニュー番号は表示窓に表示されます。
パリッ庫 5冷蔵 ～ 17根菜 をセットするときは、表示窓に0が表示されている状態で、< または > を押します。

仕上がり調節キー → 11ページ

オート調理のとき、用途や好みに応じて使います。

1段/2段キー → 21ページ

7クッキー 9バターロール で1段(黒角皿1枚)にするときに押します。もう一度押すと2段(黒角皿2枚)にもどります

あたためキー → 12ページ

あたため、解凍あたため のときに使います。
キーを押すだけで自動的に加熱します。

強 予熱 約 グリル レンジ オーブン 裏返す 発酵
中 設定 現在 オート 18 M 88 分 秒 W ℃ 上段 黒皿 下段
弱

パリッ庫
5 冷蔵 6 冷凍 7 クッキー 8 ケーキ 9 バターロール
10 グラタン 11 揚げもの 12 焼きもの 13 炒めもの 14 茶わん蒸し
15 点心 16 葉・果菜 17 根菜

レンジ　グリル　オーブン(発酵)　PAM 発酵　10分　1分　10秒　1 ごはん　2 牛乳　3さしみ 4解凍 PAM 解凍　オートメニュー < | >　角皿 ○1段 ○2段　仕上がり/温度 ∨ | ∧　2度押しは解凍あたため あたため スタート　とりけし　脱臭

手動調理

手動調理キー → 27～33ページ

● 料理に合わせて レンジ グリル オーブン PAM 発酵 を選びます。

レンジ：押すと レンジ700W ➡ レンジ500W ➡ レンジ200W ➡ レンジ100W の順にセットできます。

グリル：押すと グリル がセットできます。

オーブン：1度押すと「予熱なし」
：2度押すと「予熱あり」になります。

PAM 発酵：かんたんパンや、ヨーグルト、納豆の発酵に使います。

タイマーセットキー

加熱時間をセットするときに使います。レンジ700W レンジ500W レンジ200W レンジ100W グリル の加熱時間は30分計、オーブン PAM 発酵(レンジ)、オーブン 発酵 は90分(1時間30分)計になります。ただし、リレー加熱の レンジ700W レンジ500W は30分計、レンジ200W レンジ100W はそれぞれ90分計になります。

温度調節キー → 30・31・33ページ

オーブン の温度を調節するときに使います。
「あげる」ときは ∧ を押します。
「さげる」ときは ∨ を押します。
オーブン 加熱中に押すと、設定した温度を約2秒間表示します。

脱臭キー → 9・34 ページ

加熱室のにおいが気になるとき使います。

とりけしキー

間違えて操作したとき、加熱を途中で止めるときに押します。

スタートキー

オート調理と手動調理のときランプ(●)が点滅します。
キーを押すと庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
加熱が始まると(●)が消えます。

各部のなまえ

熱風ヒーター
加熱室後部に内蔵されています。

上ヒーター
加熱室天井部に内蔵されています。

テーブルプレート(セラミック製)
調理するときは必ず加熱室底面にセットし、すべての調理に使います。

庫内灯

皿受棚（上段・下段）
黒角皿、白角皿をのせます。

ドア
加熱中にドアを開けると、庫内灯が消えます。

ドアハンドル

ドアファインダー

操作パネル

排気口

キャビネット

吸気口

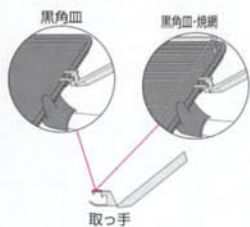
アースリード線

差込プラグ

付属品の種類

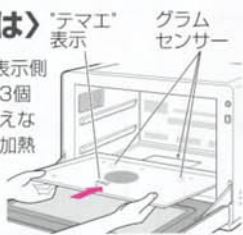
○印は使える。
×印は使えない。

付属品の種類 ＼ 加熱方法	レンジ	グリル	オーブン
■黒角皿2枚 (ホーロー製) (皿受棚にのせます。) 急冷すると、変形の原因になります。	×	○	○
■焼網 テーブルプレート、黒角皿にのせて使います。直火で使うと、変形の原因になります。焼網は手動調理でも料理編に記載してある使いかたに限り使えます。	× オート調理のパリッ庫網焼き、焼きものには使えます。	○	○
■スチームプレート お手持ちの深皿(陶磁器や耐熱性のもの)にのせて使います。	○ オート調理の15点0に使います。	×	×
■テーブルプレート (セラミック製) 調理するときは必ず加熱室底部にセットして、すべての調理に使います。急冷すると割れることがあります。	○	○	○

■取っ手
黒角皿を取り出すときに使用します。
黒角皿を取り出すときは中央部を取っ手で持ち、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使い、両手で出し入れします。

■ククレットガイド (本書)
■保証書

テーブルプレートの出し入れのしかた

〈セットするときは〉

テーブルプレートの"テマエ"表示側を両手で持ち、加熱室底面の3個のグラムセンサーに衝撃を与えないように奥まで入れて静かに加熱室底面にセットします。

〈テーブルプレートを取り出すときは〉

テーブルプレートの手前を両手の指先で奥まで押し、軽く持ち上げてからテーブルプレートの下に指先を入れて両手で持ち上げてから取り出します。
調理後のテーブルプレートの取り出しはテーブルプレートとその周辺が熱くなっている場合があるので注意してください。

指先で奥まで押して軽く持ち上げる。

テーブルプレートの下に指先を入れて両手で取り出します。

グラム・ポジションシステムの0点調節のしかた

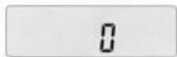
初めて使う前に、0点調節をしてください。

- オート調理のときにグラム・ポジションシステムを正しくはたらかせるために基準を合わせます。
- 日常ご使用の際も、ときどき0点調節を行って基準を合わせてください。

操作の手順

● 差込プラグをコンセントに差し込む

- 表示窓に何も表示されません。(待機時消費電力オフ機能のためです。11ページ参照)
ドアを開けると❶のように表示します。

❶ ドアを開ける

❷ 加熱室底面にテーブルプレートをセットする

※加熱室の底面の3個のグラムセンサーおよび加熱室内面に衝撃を与えないように加熱室底面にセットします。

❸ ドアを閉めてとりけしキーを3秒間押し続ける

※ピッとブザーが鳴り、数秒間庫内灯が点灯します。庫内灯が消灯し、0点調節が完了します。

空焼きのしかた

グラム・ポジションシステムの0点調節が完了した後、ご使用の前に、油やにおいをとりのぞくため、加熱室の空焼きをしてください。

※油の焼けるにおいや煙が出ることがありますので必ず窓を開けるか、換気扇を回してください。

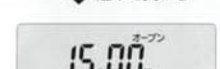
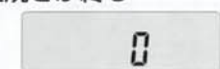
操作の手順

● テーブルプレートをセットしてドアを閉める。

❶ 脱臭キーを押す

❷ スタートキーを押す

終了音が鳴ったら空焼きが終る

0

⚠注意

空焼きの加熱中や終了後しばらくは、ドア、キャビネット、加熱室、その周辺にふれない。
(やけどの原因)

使える容器、使えない容器

○印は使える。 ×印は使えない。

容器の種類		電子レンジ加熱	ヒーター加熱 (グリル、オーブン加熱)
ガラス容器	耐熱性のガラス容器	○ 加熱後、急冷すると割れることがあります。	○ 加熱後、急冷すると割れることがあります。
ガラス容器	耐熱性のないガラス容器 強火ガラス、カットガラス、クリスタルガラスなど	×	×
陶器・磁器	耐熱性のある陶器・磁器 ココット皿、グラタン皿など	○	○
陶器・磁器	日常使っている陶器・磁器 茶わん、皿など	○ ただし、派手な色絵つけ、ひび模様、金、銀模様のあるものは、器を傷めたり、火花がでるので使えません。また素焼きの陶器など吸水性の高いものや長時間浸水させた陶器、磁器は熱くなることがあるので注意してください。	×
プラスチック容器	耐熱性のあるプラスチック容器 ポリプロピレン製など	○ 耐熱温度が140℃以上のもので、「電子レンジ使用可」の表示のあるものを使います。ただし、砂糖、バター、油を使った料理などは高温になり、容器が溶けてしまうので使えません。	× ただし、「グリル、オーブン使用可」の表示のあるものは使えます。
プラスチック容器	その他のプラスチック容器	× 耐熱温度が140℃未満のもの(ポリエチレン、スチロール樹脂など)や耐熱温度が高くても、電波で変質するもの(メラミン、フェノール、ユリア樹脂、アルミなどで表面加工した樹脂など)は使えません。ただし、PAM 解凍のときにだけ、発泡スチロールのトレーが使えます。	×
ラップ類		○ 耐熱温度が140℃以上のものは使えます。ただし、砂糖、バター、油を使った料理などは高温になり、ラップが溶けてしまうので使えません。	× ただし、発酵では使えます。
金属容器、金串、アルミホイルなど		× 電波を反射するので使えません。ただし、アルミホイルはこの性質を利用して加熱しすぎの部分をおおうなど、部分的に使えます。	○ ただし、取っ手がプラスチックのものは使えません。
竹、木、籐、紙、ニス、うるし塗り容器など		× こげたり、塗りがはげたり、ひび割れすることがあるので使えません。特に針金を使っているものは燃えやすくなります。ただし、竹串、楊枝、紙は料理編に記載している使いかたに限り使えます。	× ただし、硫酸紙や耐熱性の加工を施した紙製品は使えます。

■電子レンジ加熱とヒーター加熱を間違えないでください。間違えると食品や容器が発煙・発火することがあります。加熱スタート後、加熱の種類を確認してください。
■プラスチック類は家庭用品品質表示法に基づく耐熱温度表示をごらんください。
■材質や耐熱温度がわからない容器は使わないでください。

加熱のしくみ

レンジ

電波(高周波)で食品を加熱します。

電波(高周波)には3つの性質があります。

水分を含んだ食品には「吸収」されます。

ガラス、陶磁器などの容器では「透過」します。

金属にあたると「反射」します。

食品に吸収された電波は、水の分子のまさつ運動を活発にし、熱を発生させます。このまさつ熱で食品をスピーディーに加熱します。

レンジ加熱の特長

スピーディーで経済的です

水を使わないので栄養素が保たれます

色や形、風味が保たれます

盛りつけたままで加熱できます

食品を上ヒーターで加熱し、食品にこげめをつけ、中はやわらかく仕上がります。

熱風ヒーターと上ヒーターで加熱室の温度を均一に保ち、食品全体を包みこむようにして焼き上げます。

このオーブンレンジについて

●グラム・ポジション システムとは・・・

食品の重さを3個のグラムセンサーで計測して食品の位置を検出し、さらに加熱室内の温度や蒸気を計測することにより食品に最適な調理時間を設定するシステムです。グラム・ポジション システムを正確にはたらかせるために、日常ご使用の際に、ときどき0点調節を行って基準を合わせてください。(8ページ参照)

●電子レンジの高周波出力(手動調理)は700Wです。

このオーブンレンジをお買い上げいただく前にお使いになっていた電子レンジ(高周波出力が500Wや600Wのとき)の加熱時間に比べて1～2割ほど少ない時間でセットしてください。

●調理後の食品の出し入れに注意をして

レンジ加熱でも容器やテーブルプレートが熱くなるときがあります。注意して取り出してください。

●食品の置く位置は

2個以上加熱するときは中央に寄せて置きます。ただしメニューによっては中央をはずして置く場合があります。料理編を参考にして食品を置く位置を確認してから加熱してください。

●同じ食品を2個以上加熱するときは分量を同じくらいにします。

●違う種類の食品を同時にあたためるときは手動調理で加熱します。

●オーブン料理のときは

- 市販の料理ブックやお好みのメニューを作るときは料理編の類似したメニューの時間と温度を参考にして手動で様子を見ながら焼いてください。
- オート調理で記載しているメニューを手動で調理する場合は41ページの"加熱時間一覧表"を参照し、オーブン温度と焼き時間を目安にして焼きます。

●オーブンを使いこなすために

オーブンにはそれぞれ"くせ"があります。料理編に記載している方法で加熱しても焼き色が濃かったり、薄かったりすることがあります。設定温度を10～20℃上げたり、下げたりして調整します。 焼き色が足りないときは3～5分ほど追加焼きをして調節してください。

●焼きムラが気になるときは・・・

加熱途中で食品の前後を入れ替えたり、上下段の焼きムラが気になるときは、調理の途中で黒角皿の上下段を入れ替えます。このとき黒角皿や加熱室が熱くなっているので注意してください。入れ替えるときは黒角皿の中央部分を取っ手で持ち、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使い両手で入れ替えます。

●加熱中のドアの開閉は

加熱室の温度が下がってしまうのでドアの開閉は手早く控えめにしてください。

●焼き上がったらすぐに取り出して

そのまま加熱室に置くと余熱で焦げ過ぎることがあります。

知っておいていただきたいこと

必ずククレットガイドに記載している方法でお使いください。

記載している方法でお使いいただかないと、上手に仕上がらなかったり、故障の原因になります。また場合によっては発煙・発火・やけどなどがおこる恐れがあります。

待機時消費電力オフ機能について

オーブンレンジを使用していないときの電力を節約するため10分後に自動的に電源を切ります。(表示窓の"0"表示が消えます)。キーを押しても受け付けません。ドアを開閉すると電源が入り(表示窓の"0"表示が点灯します)キーを受け付けます。

- ドアを閉じた状態で差込プラグをコンセントに差し込んだだけでは電源が入りません。一度ドアを開けてください。

仕上がり調節キー（仕上がり/温度 ∨｜∧）について

オート調理の仕上がりを、用途や好みに合わせて加減するとき使います。

[PAM 解凍]([3さしみ][4解凍]) [パリッ庫] 網焼き ([5冷蔵][6冷凍])[7クッキー][9バターロール][10グラタン][11揚げもの][12焼きもの][13炒めもの][14茶わん蒸し]のとき、3段階に調節できます。

[∧] 押すと[強]、[∨] 押すと[弱]になります。通常は[中]になっています。

(3段階調節)	
(強)	強
(標準)	中
(弱)	弱

[あたため][1ごはん][2牛乳][8ケーキ][15点心][16葉・果菜][17根菜][PAM 発酵](レンジ)のとき、5段階に調節できます。初めは[中]にセットしてあります。[1ごはん][2牛乳]はお好みの仕上がりにセットして使いますと、その仕上がりの目盛を記憶します。ただし、表示窓に"0"が表示されている間、差し込みプラグをコンセントからはずすと記憶されません。

(5段階調節)	
(強)	強
(やや強)	•
(標準)	中
(やや弱)	•
(弱)	弱

- 調節のしかたは、それぞれの調理のコツを参考にしてください。
- 仕上がり調節は、[あたため]の場合、加熱時間を表示する前に行います。その他の場合、スタートキーを押す前に行います。

グラム・ポジションシステムについて

食品の分量をはかってオート調理するグラム・ポジションシステムが内蔵されています。

食品の加熱前の温度、形状や材質、容器の種類によって食品の仕上がり温度は異なります。

※必ずテーブルプレートを加熱室底面に正しくセットしてお使いください。(C02表示が出て加熱できません。)

♬メロディー機能について

調理スタート、終了等を、メロディーで楽しく知らせます。好みによってメロディー音をブザー音に切り替えるときは、差込プラグがコンセントに差し込まれている状態でドアを開閉して表示窓に"0"を表示させてから、仕上がり調節キー[∨]を3秒間押し続けます。ピッとブザー音が鳴ったら、切り替えが終了です。 同じ操作でブザー音をメロディー音にもどすことができます。

食品の取り出し忘れ防止ブザー音について

加熱終了後、食品を取り出さなかったとき、"ピピピ"とブザー音が約1分ごとに3回鳴って知らせます。

PAM1000Wについて

高周波出力1000Wは、短時間高出力機能(最大3分間)です。オート調理のあたため等の限定したメニューにのみ働きます。

黒角皿のセットは

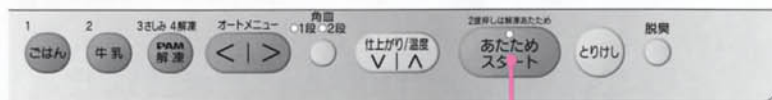
- 黒角皿は熱風を円滑に循環させるため、加熱室の奥まで確実に入れます。
- 黒角皿はメニューによって、上段、下段を使い分けます。

もちは焼けません

加熱室が大きいため、焼き色がつきません。またトーストは加熱室が大きいため時間がかかります。(69ページ参照)

オート調理
あたため/解凍あたため

器に盛ったままのお総菜や調理して冷凍したお総菜をスピーディーにおいしく仕上げます。

あたため 解凍あたため の使いかた（1度押し：1あたため 2度押し：2解凍あたため）

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

（お総菜のあたための場合）

1 あたため キーを1度押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

数秒後に変わる

キーを押すごとに 1➡2➡1 とセットできます。
1：常温・冷蔵保存の食品をあたためます。（15・16ページ参照）
2：冷凍保存の食品を解凍してあたためます。（15・16ページ参照）
キーの押しかえはキーを押した後約2秒間受けつけます。

途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

- 牛乳のあたためは 2牛乳 を使います。（17ページ参照）、お酒のあたためは手動調理で加熱します。（27、42ページ参照）
- ご飯のあたためは、1ごはん 冷凍ご飯の解凍あたためは、解凍あたため で加熱します。
- あたため キーは、ドアを閉めて約10分以内（表示窓に"0"が表示されている間）に押してください。約10分を過ぎるとスタートしません。ドアを開閉して あたため キーを押してください。

あたため 解凍あたため のコツ

1回の分量は適量で（15ページ参照）
1～4人分（食品と容器を合わせて1,800ｇまで）です。分量が極端に多すぎたり少なすぎると上手に仕上がらないときがあります。
食品の重量が100ｇ未満のときやまんじゅう、パン類や冷凍野菜を加熱するときは、手動調理で加熱します。（16、27ページ参照）

同じものを2個以上加熱するときは
食品の分量を同じくらいにし、テーブルプレートの中央に寄せて置きます。

必ず陶磁器や耐熱性のガラス容器を使って
- グラム・ポジション システムがはたらきます。食品の量に合った大きさの容器を使います。
容器の大きさは、食品を入れたとき八分目位になる大きさが適当です。
- みそ汁のおわんは使えません。

市販の調理済食品は
- 市販の調理済み食品を加熱するときは、メーカーの指示に従い手動調理で加熱します。
- 冷凍食品を加熱するときは食品メーカー表示の レンジ 500W で加熱します。
- 発泡スチロールの容器やトレーは絶対に使用しないで下さい。

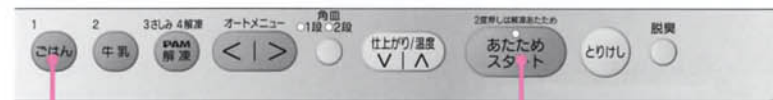
仕上がりがぬるかったときは
レンジ 700W で様子を見ながら、さらに加熱します。
- あたため 解凍あたため で追加加熱すると、熱くなりすぎます。

ラップの使い分けは
ほとんどのあたためはラップをしませんが、魚類などのはじけやすいものや調理済み冷凍食品の解凍あたためはラップをします。（14・15ページ参照）

インスタント食品は
42ページを参照して加熱します。

オート調理
オートメニュー 1ごはん

ご飯、ピラフなどご飯もののあたために使います。

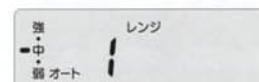
1ごはん の使いかた

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

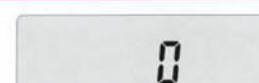
（ご飯の場合）

1 1ごはん キーを押す

2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

1ごはん のコツ

1回の分量は適量で（16ページ参照）
1～4人分（食品と容器を合わせて1,200ｇまで）です。分量が極端に多すぎたり少なすぎると上手に仕上がらないときがあります。食品の重量が100ｇ未満のときは、手動調理で加熱します。（16、27ページ参照）

ラップの使い分けは
冷蔵や常温のご飯はラップはしません。

冷凍ご飯は 解凍あたため で加熱します。（15ページ参照）

冷めたご飯やピラフなどのかたまりはよくほぐしてから加熱します。

必ず陶磁器や耐熱性のガラス容器を使って
- グラム・ポジション システムがはたらきます。食品の量に合った大きさの容器を使います。
容器の大きさは、食品を入れたとき八分目位になる大きさが適当です。

市販のご飯、おにぎりは
- 市販の調理済み食品を加熱するときは、メーカーの指示に従い手動調理で加熱します。
- 市販の真空パックのご飯をあたためるときは42ページを参照します。
- 市販のおにぎりをあたためる時は、包装のままで加熱すると包装やインクがテーブルプレートに付着してしまうことがあります。必ず包装をはずして手動調理で加熱します。

仕上がりがぬるかったときや冷めかけたときは
レンジ 700W で様子を見ながら、さらに加熱します。
- 1ごはん で追加加熱すると、熱くなりすぎることがあります。

2個以上加熱するときは
テーブルプレートの中央に寄せて置きます。

冷めたご飯、お総菜のあたためのコツ

冷蔵のものは、仕上がり調節 やや強 に合わせます。

ラップなどのおおいを使い分けて

ほとんどのメニューは、ラップなどのおおいをしませんが、いか、えび、魚、鶏肉、マッシュルームのように飛び散りやすいものが入っているときや、カレー、シチューなどは、ラップやふたをします。(マッシュルームなどはあらかじめ取り除き、加熱後加えます。)

包装や容器、材質に注意して

市販のお総菜やみそ汁をあたためるときは、包装状態や容器に注意してください。電子レンジに向かない材質や真空パック入りは、必ず陶磁器や耐熱性の容器に移してから加熱します。

スープ、シチューはかき混ぜて

加熱後、表面に膜をはることがあるのでかき混ぜます。

凍っているさしみや生ものの肉、魚の解凍は

PAM 解凍 3さしみ 4解凍 を使います。(18ページ参照)

いか料理をするとはじける

レンジ 200W で加熱時間をひかえめにすれば、はじけは弱くなります。

水分を補って

ご飯ものや蒸しものが乾燥ぎみのときは、水分を補ってからラップをして加熱します。

加熱後の余熱を利用して

どんぶりもののように、ご飯と具がひとつの器に盛りつけてあるものはあたたまり具合に違いが出ます。このようなときは、おおいをして加熱し、加熱後そのままにしばらくおきます。

オート調理であたためられない料理があります。

まんじゅう、パン類、冷凍野菜などは手動で加熱してください。(16ページ参照)

調理済み冷凍食品の解凍あたためのコツ

食品の重量が容器の重量より重いときは、仕上がり調節 やや強 に合わせます。

包装やラップをはずし、容器に移しかえて

袋やラップなどを取り、陶磁器や耐熱性の容器に移してから加熱します。
市販品のなかには電子レンジで使える包装もあります。指示に従い加熱します。

重ならないように並べて

シューマイなどは数が多くなっても、重ならないように皿などに平らに並べて加熱します。

ラップまたはふたを使い分けて

ほとんどの料理は、おおいをして解凍あたためをします。おおいをするときはゆとりをもってかぶせます。フライやコロッケなどはおおいをしません。

ひとかたまりにして冷凍したものは、加熱後かき混ぜて

カレーやスープなど、ひとかたまりにして冷凍してあるものは、加熱後かき混ぜます。

調理済み食品の冷凍保存(フリージング)のコツ

★熱いものは
よく冷ましてから冷凍します。

厚さ2～3cm

★ご飯やカレーなどは
ご飯は1杯分(150g)ずつに、カレーなどは1皿(100～300g)に分け、薄く(厚さ2～3cm)平らにして冷凍します。(丸ごとのマッシュルームなど飛び散りやすいものはあらかじめ半分に切っておきます。)

★野菜は
固めにゆで、水気をよくきって1回分(100～200g)ずつラップなどで包み、冷凍します。

ご飯、お総菜のあたためメニュー

- ご飯ものは 1ごはん キーで、お総菜は あたため キーを1度押して加熱します。
- オート調理の1回分の分量目安は1～4人分です。
(分量は食品と容器を合わせて あたため は1800g、1ごはん は1200gまでです。)
- 食品の重量が100g未満のときは手動調理であたためます。(16･27ページ参照)
- ●印はラップまたはふたなどでおおいをする。×印はおおいをしない。

	メニュー名および調理のコツ	おおいの有無
ご飯もの	●ご飯･おにぎり (1ごはん で加熱) 表面が乾燥ぎみのときや、やわらかく仕上げたいときは、水や酒をふる。おにぎりは皿にのせる。 ●チャーハン・ピラフ (1ごはん で加熱) 加熱後、かき混ぜる。	×
めん類	●スパゲッティ･焼そば 容器に入れる。 加熱後、かき混ぜる。	×
焼きもの	●焼き魚 飛び散ることがあるのでおおいをする。	●
焼きもの	●焼きとり･焼き肉 皿に並べる。たれをぬってから加熱する。 ●ハンバーグ ソースは飛び散ることがあるので、加熱後にかける。	×
揚げもの	●天ぷら・フライ・コロッケ 皿に並べる。えびやいかは飛び散ることがあるのでおおいをする。 分量の少ないときは仕上がり調節 やや弱 に合わせる	×

	メニュー名および調理のコツ	おおいの有無
炒めもの	●野菜の炒めもの・酢豚・八宝菜 容器に入れる。野菜炒めが乾燥している場合はバターかサラダ油を加える。加熱後、かき混ぜる。	×
煮もの	●野菜の煮もの・おでん(卵は取り除く) 容器に入れて煮汁をかける。	×
煮もの	●煮魚 煮魚は身が飛び散ることがあるので、深めの皿を使い、おおいをする。	●
蒸しもの	●シューマイ 重ならないように皿に並べ、水分を補ってから加熱する。 乾燥ぎみのときはサッと水にくぐらせる。	×
汁もの	●カレー・シチュー 加熱後、かき混ぜる。 えびやいか、丸ごとのマッシュルームが飛び散ることがある。 仕上がり調節 やや強 に合わせる。	●
汁もの	●みそ汁・コンソメスープ 漆器やプラスチック製の容器は使えない。陶磁器や耐熱性の容器を使う。 仕上がり調節 やや強 に合わせる。	×

冷凍ご飯、冷凍お総菜の解凍あたためメニュー

- あたため キーを2度押して 解凍あたため で調理します。
- オート調理の1回分の分量目安は1～4人分です。
(分量は食品と容器を合わせて1,800gまでです。)
- 食品の重量が100g未満のときは手動調理であたためます。(16・27ページ参照)
- ●印はラップまたはふたなどでおおいをする。×印はおおいをしない。

	メニュー名および調理のコツ	おおいの有無
ご飯もの／めん類	●冷凍ご飯・おにぎり 四角形に形作ったご飯を平皿にのせる。2個以上のときは分量を同じにして中央をあける。 ●冷凍チャーハン・ピラフ ほぐして皿に入れる。 加熱後かき混ぜる。 ●冷凍スパゲッティ 皿に入れる。加熱後かき混ぜる。	●
焼きもの	●冷凍ハンバーグ 皿にのせる。	●
揚げもの	●冷凍天ぷら・フライ・コロッケ 皿に並べる。仕上がり調節 やや弱 か 弱 に合わせる。油が気になるときは、加熱後、ペーパータオルにとる。	×

	メニュー名および調理のコツ	おおいの有無
炒めもの	●冷凍八宝菜・ミートボール 容器に入れる。 加熱後、かき混ぜる。	●
蒸しもの	●冷凍シューマイ サッと水にくぐらせて皿に並べる。 加熱後すぐにラップをはずす。	●
汁もの	●冷凍カレー・シチュー 耐熱性の容器に入れ、おおいをする。ふたの代わりにラップをするときは、仕上がり調節 やや強 か 強 に合わせ、ゆとりをもっておおう。	●

あたため 解凍あたため 1ごはん メニューを手動調理するときの

レンジ 加熱時間一覧表

あたための目安時間

●印はラップまたはふたなどでおおいをする。×印はおおいをしない。

	メニュー名	おおいの有無	手動調理の加熱時間 レンジ700W 分量	加熱時間
ご飯もの／めん類	ご飯	×	150g（1杯）	約1分
	おにぎり		150g（1個）	
	チャーハン・ピラフ		250g（1人分）	約1分40秒
	スパゲッティ・焼きそば			約2分30秒
焼きもの	焼き魚・焼き肉 ハンバーグ	×	100g（1人分）	約1分
	焼きとり		150g（5串）	約1分40秒
揚げもの	天ぷら・フライ	×	100g（2~4個）	約40~50秒
	コロッケ		150g（2個）	50秒~1分
炒めもの	野菜の炒めもの	×	200g（1人分）	約1分40秒
	酢豚・八宝菜		300g（1人分）	約2分30秒
煮もの	野菜の煮もの	×	200g（1人分）	1分40秒~1分50秒
	煮魚		100g（1切れ）	約50秒
蒸しもの	シューマイ	×	200g（10～13個）	約1分10秒
汁もの	カレー・シチュー	●	200g（1人分）	約1分40秒
	みそ汁 コンソメスープ	×	150mL（1人分）	1分10秒~1分40秒

（1mL＝1cc）

解凍あたための目安時間

●印はラップまたはふたなどでおおいをする。×印はおおいをしない。

	メニュー名	おおいの有無	手動調理の加熱時間 レンジ700W 分量	加熱時間
ご飯もの／めん類	冷凍ご飯	●	150g（1杯）	2分~2分30秒
	冷凍おにぎり		150g（1個）	
	冷凍チャーハン・ピラフ		250g（1人分）	3分20秒~4分
	冷凍スパゲッティ			
焼きもの／揚げもの	冷凍ハンバーグ	●	100g（1人分）	2分30秒~3分
	冷凍天ぷら・フライ	×	100g（2~4個）	約1分40秒
	冷凍コロッケ		150g（2個）	2分~2分30秒
炒めもの	冷凍八宝菜	●	300g（1人分）	3分30秒~4分30秒
	冷凍ミートボール		100g（1人分）	約2分10秒
蒸しもの	冷凍シューマイ	●	200g（10～13個）	2分30秒～3分
汁もの	冷凍カレー・シチュー	●	200g（1人分）	3分30秒～4分

― フライなどの市販の冷凍食品を加熱するときは ―

食品メーカーが指示するトレイや容器に入れてテーブルプレートの中央に置きます。加熱時間はメーカーが記載している レンジ500W の時間を目安にして様子を見ながら加熱します。（1個50g以下のものを1～2個で加熱するときは記載時間より若干多めに加熱します。）

まんじゅう、パン、冷凍野菜の加熱時間

■まんじゅう・パン類や冷凍野菜は、オート調理ではあたためられません。
レンジ 700W で加熱してください。

●印はラップまたはふたなどでおおいをする。×印はおおいをしない。

	メニュー名	おおいの有無	分量	加熱時間	調理のコツ
まんじゅう／パン類	あんまん・肉まん	●	80g（各1個）	30～40秒	底の紙を取り、サッと水にくぐらせてからゆとりをもたせてラップで包み、皿にのせる。
	冷凍あんまん・肉まん		80g（各1個）	50秒～1分10秒	
	まんじゅう	×	100g（2個）	20～30秒	包装をはずして皿にのせる。加熱後、時間がたつと固くなるので、食べる直前に加熱する。
	パン類		80g（1~2個）	約20秒	
冷凍野菜	ミックスベジタブル グリンピース	×	100g	1分～1分20秒	袋から出してサッと水にくぐらせ、皿に広げる。加熱後かき混ぜる。少量(100g未満)をラップに包んで加熱すると、こげたり乾燥することがある。(25ページ参照)
	ほうれん草・いんげん		200g	1分50秒	
	枝豆・かぼちゃ	●	200g	約3分	
	スイートコーン		300g（1本）	5～6分	包装をはずしてサッと水にくぐらせラップに包んで加熱する。

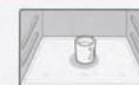
オート調理

オートメニュー 2牛乳

牛乳をキーを押すだけで、飲みごろの温度にあたためます。

2牛乳 の使いかた

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

（牛乳の場合）

❶ 2牛乳 キーを1度押す

表示窓に「2」が表示され、スタートのランプが点滅します。

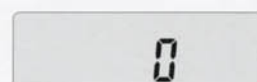
❷ スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
■途中から残り時間を表示します。

⬇ 途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

0

2牛乳 のコツ

分量は
1杯(200mL)から4杯までです。1杯が½量以下の時は レンジ700W か レンジ500W で加熱します。
(27ページ参照)(1mL=1cc)

容器は
広口で背の低いマグカップを使います。

牛乳は冷蔵室から出したてのものを使います
冷蔵室から出してしばらくおいたものを加熱するときは 弱 で加熱します。

牛乳は容器の7～8分目まで入れます
容器に対して少量(½量以下)しか入れないと、加熱室から取り出した後でも突然沸とうして飛び散り、やけどすることがあります。

牛乳びんでの加熱はできません。

仕上がりがぬるかったときは
レンジ700W で様子を見ながら、さらに加熱します。
2牛乳 で追加加熱すると、熱くなりすぎます。

並べかたは
2個以上の場合はテーブルプレートの中央に寄せて置きます。

オート調理

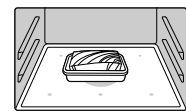
オートメニュー PAM解凍

生で冷凍した魚や肉の鮮度やうまみをほとんど損なわずに、スピーディーに解凍します。

PAM解凍 3さしみ 4解凍 の使いかた（1度押し：3さしみ 2度押し：4解　凍）

(例) PAM解凍 3さしみ の場合

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

(まぐろのさしみの場合)

1 PAM解凍 キーを1度押す

表示窓に「3」が表示され、スタートのランプが点滅します。

キーを押すごとに3➡4➡3とセットできます。
3は、さしみとして使う冷凍食品を、解凍するとき使います。
4は、解凍後、すぐ調理する冷凍食品のとき使います。

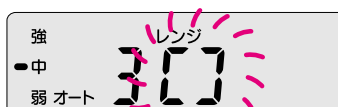
2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

⬇ 途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が" 0 "になり、加熱が終ります。

0

PAM解凍 のコツ

加熱室は冷ましてから使ってください。
グリル、オーブンの使用後は加熱室が熱くなっています。発泡スチロールのトレーが溶けたり、加熱しすぎることがあります。充分冷ましてから使ってください。

発泡スチロールのトレーは、生ものの解凍以外には絶対に使用しないでください。

PAM解凍 の上手な使いかた

- **冷凍室で冷凍された肉や魚を解凍します。**
- **一度に解凍できる分量は、100～1,000gです。**
  重量が100g未満のときは手動 レンジ 100W で様子を見ながら解凍します。（40ページ参照）
- **冷凍室から出したばかりのコチコチに凍ったものを使います。**
- **発泡スチロール製のトレーにのせたまま解凍**
  ラップなどの包装をはずし、テーブルプレートの中央にのせて解凍します。グラム・ポジション システムが働きます。陶磁器や耐熱性の皿などは使わないでください。
  トレーがない場合は、テーブルプレートにオーブンシートかペーパータオルを敷いて解凍します。
- **アルミホイルを使って**
  形、厚みが均一でないものは、細いところや薄いところに巻きます。大きなかたまりにはまわり（側面）に巻きます。
  アルミホイルが加熱室側面やドアファインダーに触れると火花（スパーク）が出て、テーブルプレートやドアファインダーが割れる恐れがあります。
- **PAM解凍 3さしみ 4解凍 を使い分け**
  さしみとして解凍する場合は、PAM解凍（1度押し）3さしみ にします。
  解凍後、すぐ調理する場合は、PAM解凍（2度押し）4解凍 にします。
  （冷凍野菜の解凍（16ページ参照）、調理済み冷凍食品を解凍する場合は、レンジ 200W で200gで4～5分を目安に様子を見ながら解凍します。）
- **解凍が足りなかったときは、手動 レンジ 100W で様子を見ながらさらに解凍します。**
- **とけかけている食品やバラバラになって凍っているものは、手動 レンジ 100W で途中様子を見ながら解凍します。**

PAM解凍 3さしみ のコツ

まぐろ、いか、えび（さしみ用）を解凍後、そのまま生で食べるときに使います。

均一な厚さのもの

食品の中心が、少し凍っている状態に仕上がりますので、サクサクと包丁で切りやすく、食卓に出すとき食べごろになります。

丸まった方を下にする

PAM解凍 4解凍 のコツ

肉や魚を解凍後、すぐ調理するときに使います。

薄く平たくしたもの

薄切り肉は、解凍後両手で大きくしならせます。
ひき肉やかたまり肉は仕上がり調節 強 に合わせて解凍します。

アルミホイルを使って

頭や尾の部分は、先に加熱されやすいのでアルミホイルをピッタリと巻いて解凍すると、変色や煮えが防げます。

- **200g以下を解凍するときは、仕上がり調節 中 設定のものは 弱 に、強 設定のものは 中 にそれぞれ合わせて解凍します。**
- **加熱途中で、食品の上下を返して解凍するとさらに良くなります。**
- **解凍後必ず3～5分そのまま置いて自然解凍します。**

上手な冷凍保存（フリージング）のコツ

★材料は新鮮なものを
1回分ずつ（200～300g）に分け、1～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にまとめます。
★ラップなどでピッタリ密封を
★魚の下ごしらえは
魚はうろこやえら、内臓を取り、塩水で洗って水気をふき取り、一尾ずつ冷凍します。
★バランなどの飾りや敷きものは取り除きます。

オート調理

オートメニュー

パリッ庫 5冷蔵 6冷凍 7クッキー 8ケーキ 9バターロール 10グラタン 11揚げもの 12焼きもの 13炒めもの 14茶わん蒸し 15点心 16葉・果菜 17根菜

市販のチルド食品・冷凍のお総菜を、付属の焼網にのせて中は「しっとり」表面は「こんがり」焼き上げます。

パリッ庫 網焼き 5冷蔵 6冷凍 の使いかた

付属の焼網を使う。

(例) 調理済み冷蔵食品の場合

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

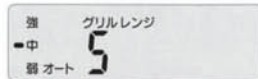
(チルドハンバーグの場合)
(56ページ参照)

1 オートメニューキーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■スタートのランプが点滅します。

2 スタートキーを押す

数秒後に変わる

途中で変わる

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

パリッ庫 網焼き 5冷蔵 6冷凍 のコツ

分量は
1人分(約100g)~6人分までです。(この分量以外はオート調理できません)

油が気になるときは
メニューによっては余分な脂がテーブルプレート上に落ち、たまることがあります。テーブルプレートにペーパータオルを敷いて加熱するとよいでしょう。

グラム・ポジションシステムが働きますので陶磁器や耐熱性の皿は使わないでください。

食品を取り出すときは
厚手の乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使って食品をのせたまま焼網を取り出すか、菜ばしを使って食品を直接取り出します。

食品の種類によってキーを使います。
5冷蔵 は、常温や冷蔵保存の調理済み食品やチルド食品を加熱します。6冷凍 は、調理済み冷凍食品を加熱します。

加熱する食品は
チルド食品や調理済み冷凍食品のハンバーグや焼きおにぎりなどの焼きもの、揚げもの、フライを加熱します。中はレンジですばやく加熱し、表面はグリルでこんがりと焼きたてに仕上げます。小さくて焼網にのせにくいものは黒角皿に直接またはオーブンシートを敷いた上に並べ上段に入れ手動 オーブン 210℃ で様子を見ながら加熱します。

テーブルプレートにアルミホイルは絶対に敷かないでください。
レンジ加熱の時に、火花(スパーク)の原因になります。オーブンシート(オーブン用)は使用できます。

オート調理

オートメニュー

パリッ庫 5冷蔵 6冷凍 7クッキー 8ケーキ 9バターロール 10グラタン 11揚げもの 12焼きもの 13炒めもの 14茶わん蒸し 15点心 16葉・果菜 17根菜

広い加熱室だから直径15cmから21cmのスポンジケーキが上手に焼けます。
クッキーは1度に2段でたくさん作れます。
手作りグラタンもキーを選んでスタートキーを押すだけのかんたん操作です。

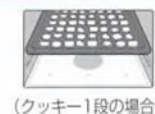
上段
下段
上下段
付属の黒角皿を使う。

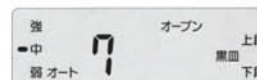
7クッキー ~ 10グラタン の使いかた

(例) 7クッキー の場合

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

(クッキー1段の場合)

1 オートメニューキーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■2段のランプが点灯しスタートのランプが点滅します。

※1段調理のメニュー(8ケーキ 10グラタン)は、1段/2段キーのランプは点灯しません。

2 1段/2段 キーを押し1段に合わせる。

1段のランプが点灯します。

3 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
■途中から残り時間を表示します。

途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

7クッキー 8ケーキ 9バターロール 10グラタン のコツ

7クッキー のコツは65ページを参照します。8ケーキ のコツは62ページを参照します。
9バターロール のコツは68ページを参照します。10グラタン のコツは52ページを参照します。

オート調理

オートメニュー

パリッ庫 5冷蔵 6冷凍 7クッキー 8ケーキ 9バターロール 10グラタン 11揚げもの 12焼きもの 13炒めもの 14茶わん蒸し 15点心 16葉・果菜 17根菜

揚げものは天かすや煎りパン粉を使い油をおさえて、焼きものは食品の余分な油を落とし、炒めものは油をほとんど使わずに高火力レンジでカロリーをおさえたヘルシーメニューが作れます。

11揚げもの	12焼きもの	13炒めもの
付属の焼網を使う。	付属の焼網を使う。	付属品は使わない。

11揚げもの ～ 13炒めもの の使いかた

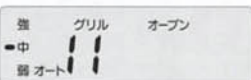
(例) 11揚げもの の場合

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

ヒレカツの場合
(58ページ参照)

1 オートメニューキーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■スタートのランプが点滅します。

2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。

数秒後に変わる

途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

11 揚げもの 12 焼きもの 13 炒めもの のコツ……

11揚げもの のコツは58ページを参照します。
12焼きもの のコツは59ページを参照します。
13炒めもの のコツは60ページを参照します。

⚠ 注意

13炒めもの のときは少量の食品を加熱しない。

少量（表示の分量の½量以下）で加熱すると食品がこげたりすることがあります。

オート調理

オートメニュー

パリッ庫 5冷蔵 6冷凍 7クッキー 8ケーキ 9バターロール 10グラタン 11揚げもの 12焼きもの 13炒めもの 14茶わん蒸し 15点心 16葉・果菜 17根菜

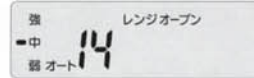
茶わん蒸し：1個から6個までオート調理できます。

14茶わん蒸し の使いかた

食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

(茶わん蒸しの場合)
(51ページ参照)

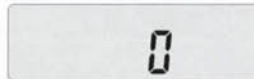
1 オートメニューキーを押す

表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■スタートのランプが点滅します。

2 スタートキーを押す

庫内灯が点灯し、加熱が始まります。
■途中から残り時間を表示します。

途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

14 茶わん蒸し のコツ

分量は
1～6個まで作れます。

容器は
直径が8cmくらいのふたつきのものでふたを含めた重量が約200g前後のものが適しています。

卵液の温度は20～25℃にする
低いときは、仕上がり調節を強に、高いときは弱にします。

卵液の量は器の七分目くらいまで

容器の置きかたは
テーブルプレートの周囲に等間隔に離して並べます。

加熱室は冷ましてから
オーブン グリル 使用後で加熱室が熱いと上手に仕上がりません。

取り出すときは注意する
容器が熱くなってすべりやすくなっています。オーブン用手袋や乾いたふきんなどを用いて気をつけて出してください。

加熱が足りなかったときは
レンジ100W で、様子を見ながら加熱します。

オート調理

オートメニュー

手軽な材料で生地から作る"点心"も意外と簡単。スチームプレートがおいしさを作ります。

15点心 の使いかた

付属のスチームプレートを使う。

● 食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

(蒸し餃子の場合)
(75ページ参照)

❶ オートメニューキーを押す

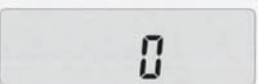
表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■スタートのランプが点滅します。

❷ スタートキーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。

⬇途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

15点心 のコツ

分量は
一度に作れる分量は表示の分量です。
(この分量以外のオート調理はできません。)

容器は
直径23cmくらいで約500gの深めの皿を使います。

必ずスチームプレートを使いラップをする
深めの皿にお湯(30mL)を張り、スチームプレートをのせ、食品を並べてラップをして加熱します。

お湯(30mL)を張る
スチームプレートをのせる
食品を並べてラップをする

食品は加熱前にたっぷり水分を
加熱前に水につけたり、霧をふいたりして水分をたっぷりかけてから加熱します。

テーブルプレートの中心に置いて加熱します

加熱がたりないときは
レンジ 200W で追加加熱をします。

加熱後あたたかいうちに食べる
手作り"点心"はあたたかいうちに食べきることがおいしい食べかたです

オート調理

オートメニュー

お湯を使わないので、熱に弱く、水にとけやすいビタミン類の損失が少なくてすみ、色あざやかに仕上がります。

16葉・果菜 17根菜 の使いかた

(例) 16葉・果菜 の場合

● 食品を入れる

※テーブルプレートが加熱室底面にセットしていることを確認します。

(ほうれん草の場合)

❶ オートメニューキーを押す

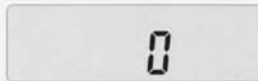
表示窓の番号をオートメニューの番号に合わせる。
■スタートのランプが点滅します。

❷ スタートキーを押す

庫内灯が点灯して加熱が始まります。

⬇途中で変わる

終了音が鳴ったら食品を取り出す

表示が"0"になり、加熱が終ります。

16葉・果菜 17根菜 のコツ

1回の分量は
16葉・果菜 で加熱する葉菜・果菜・花菜類は100～500g、17根菜 で加熱する根菜類は100～1000gです。
分量が100g未満のときは、オート調理はできません。手動調理で加熱時間を設定して様子を見ながら加熱します。
(27・40ページ参照)

ラップで包みテーブルプレートの中央に直接にのせて
16葉・果菜 17根菜 はラップですき間のないようにピッタリと包み、直接テーブルプレートの中央にのせて加熱します。丸のままのじゃがいもなど複数個を加熱するときはまとめてラップに包んで加熱します。

少量で加熱するときは
分量が100g未満のときはオート調理できません。レンジ 500W で様子を見ながら加熱します。(27ページ参照)
特に、小さく切ったにんじんなど野菜が少量(100g未満)のとき乾燥したり、火花が出てこげたりすることがあります。水を多めにふりかけてラップで包むか、皿などに広げ浸るくらいの水を入れてラップでおおい、同様に加熱します。

テーブルプレートに野菜の汁が流れ出ることがあります。汁をペーパータオルかふきんでふきとります。

仕上がり調節キーは
やわらかめにしたい場合は、やや強 か 強、固めにしたい場合には やや弱 か 弱 にします。また、野菜の種類や分量、形状によっても使い分けます。(40ページ参照)
＊葉・果花菜、根菜の種類と区分けは40ページの加熱時間一覧表を参照します。冷凍した野菜は16ページを参照し、レンジ 700W で加熱します。
＊ラップに包んだじゃがいも6個を加熱するときは図のように置いて加熱します。